

タコス大国スウェーデン発。

欧州 No.1 のテックス・メックス（テキサス風メキシカン）ブランド

「Santa Maria（サンタ・マリア）」、日本初上陸

～スウェーデンでの人気商品“タコタブ”や“タコシェル”を中心に、全国の輸入食品店等で順次販売開始～



創業 110 年以上の歴史をもつ食品商社の Wismettac フーズ株式会社（所在地：東京都中央区、代表取締役社長 佐々 祐史、以下 Wismettac フーズ）は、スウェーデン発のテックス・メックスブランド「Santa Maria（以下、「サンタ・マリア）」の正規販売代理店として、2024 年 6 月より順次、国内の輸入食品店等での販売を開始します。「世界の食を日本へ、日本の食を世界へ」という創業理念のもと、サンタ・マリアブランドの販売を通し、日本市場に北欧の食のライフスタイルを提案します。

欧州におけるテックス・メックス No.1 ブランド「サンタ・マリア」

スウェーデン発のテックス・メックスブランド「Santa Maria（サンタ・マリア）」は、1900 年代初頭にヨーテボリ（*1）で小さなスパイスと紅茶の店からスタートしました。今や世界 42 ケ国で販売されるまでに成長し、テックス・メックスカテゴリーでは、ヨーロッパ No.1 の売上を誇ります。（*2）



タコシェル、タコスソース、タコススパイスミックス、トルティーヤチップスなど、タコス料理に欠かせない商品が豊富に揃った充実のラインナップで、北欧のタコスが楽しめます。中でもユニークなのが、器ごと食べられるお皿型のタコス用ハードシェル「タコタブ」シリーズ。お好みの具材をのせて、タコスだけでなく前菜やおつまみも簡単に作ることができ、スウェーデンの家庭でも愛される、サンタ・マリアを象徴する商品です。

サンタ・マリアの理念（*3）は、「For a life full of flavour」（味わい豊かな人生のために）。子どもにも安心して食べさせられる商品を作ることをモットーに、品質や原材料、味に徹底的にこだわっています。その取り組みは、サプライヤーとなる農家の選定から始まり、契約農家とコミュニケーションを絶やさず、定期的に訪問・評価を行うことで、原材料の高い品質を維持しています。

*1: スウェーデンで人口第 2 の都市

*2: 2022 Nielsen/POS データに基づく Paulig 社調べ

*3: サンタ・マリアが属する、Paulig グループ全体の理念

「テックス・メックス」とは

Tex-Mex（テックス・メックス）とは英語で「テキサス風メキシカン」という意味で、メキシコ料理がアメリカの文化と融合し、ふたつの異なる食文化や食材が混ぜ合わさって生まれた料理スタイルです。テキサスは地理的にメキシコと隣接しており、その昔メキシコの一部だった歴史的背景もあり、当時から自然と食文化を共有していました。そこから、地元食材にエキゾチックな風味を加えた、地域色と国際色を併せ持つテックス・メックス料理が誕生しました。

ファヒータ（肉や野菜の炒め物）、フラワートルティーヤ（小麦粉製の平たいパン）を使ったブリトー、ビーフタコス、チリコンカンなどが代表的な料理で、牛肉、チーズ、豆類が材料として良く使われます。調理が簡単で家庭で手軽に楽しめる料理ということもあり、いまやアメリカ全土のみならず、ヨーロッパ、アジアなど世界で愛される料理ジャンルへと成長しました。

なぜ、北欧で「テックス・メックス」？スウェーデン流「まったり金曜日」の過ごし方

森と湖の国・スウェーデンには、金曜日は普段より早く仕事を切り上げ、家族や友人と食卓を囲んで自宅でもったり過ごす「フレダースミース」（*4）（まったりフライデー）という文化があります。スウェーデン人にとってまったり過ごす金曜日は、自由を感じることで、次の日のことを考えなくて良い最高

の週末のスタートになっています。簡単に調理ができて野菜もたっぷり摂れるタコス料理は、この文化にぴったりのため、「まったりフライデー」のメニューとして国民に定着しました。また、女性の労働参加率が男性と同様に高い(*5) 北欧において、調理が手軽で家族で楽しく準備ができるという点も、テックス・メックスが家庭に浸透した理由の一つです。



スウェーデンでの消費者調査(*6)によると、スウェーデン人の85%が定期的にテックス・メックスを食べており、55%は金曜日に食べるという傾向があります。また、スウェーデンはタコス大国として知られており、実際にスウェーデンとノルウェーでは、ヨーロッパで最もタコスが食べられているという調査結果があります。

(※写真提供：Paulig 社)

*4: 「fredag (フレーダーグ)」 = 金曜日と、「mys (ミース)」 = 心地の良い、という意味の名詞を組み合わせたのが由来

*5: The Global Gender Gap Report 2022 ジェンダースコアが 146 か国中、日本が 116 位なのに対し、スウェーデンは 5 位

*6: 2019 IPSOS Norm

「サンタ・マリア」のサステナビリティへの積極的な取り組み



サンタ・マリア社が属する Paulig (パウリグ) グループは、「気候変動と人々の健康をテーマとし、食の持続可能な未来に貢献すること」をミッションとして掲げています。

具体的な取り組みとして、EU の栄養成分表示「ニュートリ・スコア」をさらに発展させた栄養フレームワークに基づき、2030 年までに製品とサービスの 70%が

人と地球の健康とウェルビーイングを実現するという目標に向けて、製品開発を進めています。

Paulig グループのもつ 11 工場のうち、7 工場がカーボンニュートラルの認証を受けています（工場の動力源の 1 つとして、自社の風車による風力発電を使用）。また、原材料の栽培方法についても、北欧の農業協同組合である「Lantmännen（ラントマンネン）」とパートナーシップを結び、「未来の農業プログラム」のもと、より一層持続可能な栽培方法を実践しているほか、ヘルシンキ大学と共同で、原材料の栽培段階での食品ロスについての研究を行い、食品廃棄の削減を目指しています。

炭素削減目標も立てており、グループ最大の製品カテゴリーであるトルティーヤに焦点を当て、サプライヤーとともに栽培段階での気候への影響を軽減する炭素削減プロジェクトを実施しています。フラワートルティーヤのパッケージの一部に紙を使用し、プラスチックの量を大幅に削減することでも、CO2 排出量の削減に貢献しています（新パッケージ導入前との自社比較で、プラスチックを年間約 150 トン削減）。

「For a life full of flavour」（味わい豊かな人生のために）のコンセプトと体験の創造・提供、サステナビリティ経営に取り組む食のブランドとして業界のトップランナーとなることを目指し、食文化を育てる活動を推進しています。

<「Santa Maria（サンタ・マリア）」ブランド概要>

スウェーデン、ヨーテボリ近郊のムンダールに本社を構える、サンタ・マリア社が持つ、テックス・メックスブランド。主力商品のフラワートルティーヤのほか、タコタブというお皿の形状のタコス用ハードシェル、トマト本来の味を感じられるタコスソースやチャンキーサルサソース、配合にこだわったスパイスミックス、ユニークなタコス用フルーツソースなど、豊富なラインナップで商品を展開。世界 42 か国で商品を販売。



～歴史～

1911 年 C. Leonberg 氏が創業。ヨーテボリに小さなスパイスと紅茶の店をオープンしたのがサンタ・マリアの始まり。彼の死後に、親類の Nordlund 氏と Falk 氏が後を継ぎ、1946 年に Nordfalks（ノードファルクス）社を設立。

1988 年 ブランド名を Nordfalks から Santa Maria に変更。

1991 年 タコスの販売を開始。

2001 年 会社名を Nordfalks から Santa Maria に変更。

2010 年 Paulig 社が株の過半数を取得し、Santa Maria 社が Paulig 社の傘下となる。

<販売商品> （一部抜粋）



商品名	サンタマリア タコシェル
価格	税込 810 円（本体価格 750 円）
特徴	コーンを U 字型に揚げたタコス用ハードシェル。オーブンや電子レンジで温めると、香ばしい香りとクリスピーな食感が楽しめます。
内容量	タコシェル 12 枚入り／135g



商品名	サンタマリア ミニタコタブ
価格	税込 648 円（本体価格 600 円）
特徴	器ごと食べられる、ユニークなお皿型のタコス用ハードシェル。手軽に試しやすいミニサイズです。お好みの具材をのせれば、タコス以外のおしゃれな前菜やおつまみも簡単に作れます。
内容量	ミニタコタブ 10 枚入り／86g



商品名	サンタマリア タコソース ミディアム
価格	税込 540 円（本体価格 500 円）
特徴	トマトや玉ねぎなどの野菜や香辛料をベースにした、とろりとした濃厚なタコス用ソース。ヨーロッパ産トマトをふんだんに使って仕上げました。（トマト 65%以上使用）ピザソースやパスタソースとしても。（定番のミディアムタイプ）
内容量	230g



商品名	サンタマリア タコスパイスミックス
価格	税込 270 円（本体価格 250 円）
特徴	タコス用のタコミートを作るためのシーズニング。スパイスの配合にこだわり、素材本来の味を大事にしたレシピに仕上げました。炒めたひき肉に加えて煮るだけで、スパイシーで本格的な味が楽しめます。
内容量	28g



■ Wismettac フーズ株式会社について

- (1) 会社名： Wismettac フーズ株式会社
- (2) 所在地： 東京都中央区日本橋室町三丁目 2 番 1 号日本橋室町三井タワー15 階
- (3) 代表取締役社長： 佐々 祐史
- (4) 創業： 1912 年
- (5) URL： <https://www.wismettac.com/ja/index.html>
- (6) 主な事業内容：
 - ・ アジア食品の開発および海外販売（アジア食グローバル事業）
 - ・ 生鮮・冷凍加工青果の国内および海外販売（アグリ事業）
 - ・ その他商品の国内および海外販売（アメニティ事業）



■ ご注文・商品についてのお問い合わせ先

TEL： 0120-358-624 （9:00-17:00 土日祝、年末年始を除く）

<本プレスリリースに関するお問い合わせ先>

西本Wismettacホールディングス株式会社

経営管理室

TEL： 03-6870-2015

お問い合わせ先URL： <https://www.wismettac.com/ja/contact.html>